



410725S-2018



河南同德食品有限公司企业标准

Q/TDSP 0001S-2018

饼坯

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

河南同德食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南同德食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南同德食品有限公司。

本标准主要起草人：方宗雷。

H N

Q B

饼坯

1 范围

本标准规定了饼坯的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为原料、添加生活饮用水、大豆油、食用猪油、食用盐、白砂糖、起酥油(棕榈油)、味精，经搅拌、成型、速冻、包装加工而成的非即食饼坯。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 规定。
 2.1.3 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
 2.1.6 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	片状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
酸度, T	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价 (以脂肪计), mgkOH/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
*该指标严于食品安全国家标准。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	---	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

饼坯是以小麦粉为原料、添加生活饮用水、大豆油、食用猪油、食用盐、白砂糖、起酥油(棕榈油)、味精，经搅拌、成型、速冻、包装加工而成的非即食饼坯。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南同德食品有限公司

H N
Q B